53e Année. — N° 39 27 Septembre 1936

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — Le temps. Les vendanges ; — Raisins de cuve, raisins de table. — **P. Degrully** : Le mouvement des vins en août ; — A propos du blocage..... 293
E. Hugues — Actualités vinicoles : Les vins de café ; La vinification des vendanges atteintes de pourriture ; La vente des vins d'hybrides et de Jacquez 299
N. — Tableau de l'écoulement des vins (août)..... 301
J.-L. Gaston Pastre. — Il y a quatorze ans : Le concours du carburant national à Béziers..... 302
M. Couderc. — Les porte-greffes du Châtaignier et la maladie de l'Encre..... 305
L. Roos. — Transformation des marcs de vendanges en engrais..... 309
Pierre Larue. — Septembre 1936 dans le Centre et en Yonne..... 310
Partie Officielle. — Carburants pour moteurs agricoles..... 311
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

Nous informons nos abonnés et correspondants que depuis le 1er juin, les bureaux du « Progrès Agricole et Viticole » (Edition du Midi) sont transférés 1 *bis*, rue de Verdun (*Place de la Comédie*).

CHRONIQUE

Le temps. -- Les vendanges

Au moment où ces lignes paraîtront les vendanges seront terminées en Algérie, sauf dans les régions tardives. Et elles le seront presque en totalité dans les plaines et demi-coteaux du Midi de la France ; dans les pays montagneux, elles se continueront encore quelque peu.

Ici elles ont été, par endroits, gênées par la pluie ; elles ont dû être arrêtées pendant un ou deux jours de la semaine dernière. Pluies souvent très violentes et très abondantes. A Montpellier, le 15 courant, il est tombé en quelques heures 32 m/m. d'eau ; le 19, 22 à 40 m/m. Comme la terre était très sèche, tout a été absorbé facilement, on a pu vendanger sans trop patauger.

Comme il fallait s'y attendre, ces pluies ont, d'une part, gonflé les grains de raisin. Même dans les parties où la sécheresse a été assez intense, il y a eu augmentation de volume. Ceux qui étaient arrivés à

Déclarez vos stocks avant le 30 septembre

maturité ont été touchés par le grillage et se sont fendus. Se sont fendus également les grains *oïdiés*, ouvrant les uns et les autres une entrée facile à la pourriture grise.

L'accroissement du volume des grains a amené une diminution correspondante de leur teneur en sucre. M. Hugues, directeur de la Station œnologique de l'Hérault, a montré, ici-même, que la diminution du titre saccharimétrique pouvait être très importante, 1°5 dans ses expériences de 1931. Puis le beau temps revenu, le feuillage ayant repris de l'activité, la teneur en sucre augmente à nouveau. Cette année on a constaté avant les pluies : degré sucre 10°5 acidité 11 gr.; après les pluies : degré sucre 8°5, acidité 10 gr.

Mais enfin les pluies, sauf le cas de pourriture avancée, ne diminuent par la masse des degrés : elles la dilue dans un volume plus grand.

Dans les autres régions viticoles de la France, un régime pluvieux s'installe aussi, amenant des pluies ou des averses plus fréquentes, mais encore peu importantes : 1 m/m., 2, 3, 7 m/m., de quoi favoriser le grossissement et la maturation des raisins, au moins pour le moment et, sans doute aussi, l'Eudémis. On sait ce qu'il convient de faire dans ce dernier cas.

Dans l'Isère, la récolte de 1936 sera médiocre et on craint que la qualité soit inférieure, par suite des gelées, du mildiou et de l'oïdium que les soufrages n'ont pu arrêter.

Pour la vinification des vendanges altérées, voyez les instructions de M. Hugues et de M. Ventre.

La maturation est restée longtemps indécise, les grains ne véraient pas ou véraient irrégulièrement. Puis, après quelque pluie légère, celle du 19 courant, elle s'est déclanchée brusquement. Et maintenant tout paraît très mûr : les grains étant devenus bien noirs et gonflés, de belle apparence.

La teneur en sucre est nécessairement variable comme il résulte de ce que nous avons dit plus haut. On a signalé de très hauts degrés, mais il y en a eu également de faibles. A la fin de la semaine on verra de très beaux vins.

Le rendement, comme il était prévu a été jusqu'ici lamentablement faible. S'il y a encore quelques parcelles à production dont on pourrait se contenter, les plus nombreuses n'en ont qu'une extrêmement réduite ; question de situation, de porte-greffe, de terrain, — les terrains chauds, rouges, caillouteux étant avantagés, — aussi de production antérieure, de maladies.

On a été très surpris de voir des chutes de rendements aussi sensi-

bles. Les maladies n'ont pas toujours joué le rôle le plus important. Le facteur principal de la réduction de la récolte, c'est la diminution de la naissance des grappes. J'ai déjà cité ce comptage des grappes d'une bonne vigne en 1935 et 1936 : 45 contre 18 ! C'est une bonne réduction de moitié. Et c'est peut-être même un peu plus, car si les grappes naissent peu nombreuses, elles sont aussi plus petites ; la réduction porte et sur le nombre et sur le volume.

Ensuite, il y a eu une coulure très nette ; en secouant légèrement les grappes les grains restaient dans la main. C'est que la fécondation n'a pu se faire dans des conditions normales de température. Parmi les grains qui ne sont pas tombés, les uns sont restés tout petits, d'autres sont devenus sous moyens. Mais dans tous, le nombre des pépins est réduit à 1 ou 2 au plus, quelques fois même les plus gros, chez Aramon, Muscat n'en ont aucun. Ce sont presque des Corinthes à gros grains.

Les grains ayant ainsi diminué en nombre et en volume, peut-être de moitié par rapport à l'année précédente, la réduction de récolte atteint ainsi les 3/4, qui est réelle non seulement pour diverses parcelles, mais encore pour divers domaines.

A ce désastre s'est ajouté, chez les belles vignes, le mildiou, l'oïdium, ainsi que nous l'avons indiqué dans nos précédentes chroniques.

La production des Muscats a été également réduite. Les maladies y ont peu contribué. C'est encore la mauvaise sortie qu'il faut invoquer. Et c'est, par endroits, le grillage de grappes entières, ayant porté sur le pédoncule et grillage de grains plus ou moins nombreux. Ce grillage ne réduit que fort peu la *masse* des degrés-sucres.

Les grains normaux ont bien résisté, je veux dire qu'ils sont intacts. Les petits, par contre, se sont flétris. Comme ils sont les plus sucrés, il est probable qu'ils ont été tués par cet excès de sucre et ensuite ont perdu une bonne partie de l'eau qu'ils contenaient. Les choses se passent de même chez les raisins qui passerillent facilement : Sultanine, Passerille, etc.

La récolte sera, ici, également faible.

Jusqu'à ce jour, 22 septembre, la vendange est à peu près saine et même fort jolie. Peu de pourriture grise. Mais il y a de la moisissure bleue qui est un penicillium. C'est elle qui se développe parfois sur les raisins conservés au fruitier ; elle les rend plus sucrés et même très agréables. C'est elle aussi qui se développe sur le vin laissé à l'air dans un verre. Il ne semble pas qu'elle puisse causer une « casse » quelconque.

Raisins de cuve, raisins de table

Nous avons reçu la lettre suivante qui, évidemment, retiendra l'attention des producteurs de raisins de table :

« Un fait sans précédent vient de se produire et menace, si on ne réagit pas, de porter une atteinte grave au marché des raisins de table. Je m'empresse de vous le signaler afin que si cela vous est possible vous alertiez les syndicats et organisations de raisins de table.

Les cours des raisins ont subi la semaine dernière aux Halles de Paris une baisse catastrophique, les prix de vente non seulement n'ont pas laissé de bénéfices pour les variétés courantes, mais n'ont pas couvert les frais généraux d'expédition. Cet état de chose serait dû aux arrivages en grande quantité de raisins de cuve du Midi : Ugnis blancs, Grands noirs, Aramons, et, ce qui est plus grave, c'est que les envois n'auraient pas été faits par des producteurs, mais par des expéditeurs.

La campagne ayant débuté par des prix rémunérateurs et supérieurs à ceux de l'an dernier, d'une part, les renseignements accusant une récolte déficitaire, d'autre part, la spéculation était tentante et certains commerçants n'ont pas manqué de saisir l'occasion. Il leur a été facile d'acheter sur pied et à bas prix des lots de raisins de cuve.

Des propriétaires ont cru trouver là une occasion d'atténuer leur blocage, d'abaisser leur moyenne de production et de compenser la gêne provisoire, occasionnée par la réglementation des sorties de vin. Beaucoup d'entre eux n'ayant pas de raisins de table ne risquaient pas de perdre d'un côté ce qu'ils récupéraient de l'autre.

La mise en vente comme raisin de table d'Ugnis Blancs et de Grands-noirs surtout, qui est un raisin de cuve médiocre, constituent une tromperie plus flagrante que le fardage et le consommateur ainsi surpris ne sera pas enclin à racheter du raisin. Tous les efforts faits depuis quelques années pour développer la consommation du raisin de bouche se trouvent ainsi gravement compromis. Faudra-t-il, comme pour les vins à appellation d'origine, faire déterminer les cépages qui seuls pourront être employés à la consommation de bouche ; cela serait peut-être prudent afin que les Services de contrôle des marchés et de Répression des fraudes soient armés pour intervenir.

Je vous signale cet état de chose comme je le signale aux organisations agricoles dont je fais partie, dans l'espoir que des interventions énergiques empêcheront qu'il se renouvelle ».

M. Gensollin.
La Vaille, La Crau (Var).

Les Chasselas ayant été rares et tardifs les consommateurs ont dû se reporter sur les raisins noirs. Or, venant après le Chasselas se trouve le Cinsaut = Marocain de beaucoups de régions. Le Cinsaut était aussi en retard, on s'est contenté des teinturiers tels que Grand noir, Alicante-Bouschet, etc., et qui sur le marché de Bordeaux et autres villes ont été, je ne dis pas vendus, mais consommés comme Cinsauts. Et des expéditions de ces mêmes raisins et même d'Aramon ont eu lieu vers Paris, etc.

Qui peut s'en plaindre ? Pas le producteur de raisins noirs de cuve. Il est bien libre de faire ce qu'il veut de ses raisins, mais le producteur de raisins blancs de table, de choix, et dont la culture ne va pas sans difficultés ni sans dépenses élevées. Je ne pense pas que le Grand noir ait été particulièrement bien trié. Mais il est teinturier, et pour cette raison paraît très mur. Enfin il a eu beaucoup de succès. Un premier essai vers Bordeaux a été suivi de plusieurs autres, et à des prix très intéressants.

En sera-t-il de même l'année prochaine ? La question mérite examen. Et c'est pourquoi nous transmettons la lettre de notre correspondant au Syndicat des producteurs de Raisins de table du Midi.

L. Ravaz.

Le mouvement des vins en août

Les quantités enlevées des chais s'élèvent à 3.423.344 hectolitres contre 3.938.865 hectolitres en août 1935 et 3.849.773 en juillet écoulé.

Au total : 49.204.244 contre 43.251.732 hectolitres au mois d'août 1935 : ainsi donc, avance de **5.952.512** hectolitres.

Les droits de circulation portent sur 4.350.437 hectolitres contre 4.289.864 hectolitres en août 1935 et 4.535.634 hectolitres en juillet 1936 ; en tout, 46.645.831 hectolitres depuis le début de la campagne, soit une avance de **1.318.731** hectolitres sur l'an dernier à la même époque.

En Algérie, 1.261.005 hectolitres ont quitté les chais, ce qui, depuis octobre 1935, donne 14.857.274 hectolitres.

Le stock commercial métropolitain est en légère diminution sur le mois de juillet avec 12.969.778 hectolitres au lieu de 13.083.242 hectolitres et à peu près au même niveau que celui d'août 1935, qui s'inscrivait avec 12.173.424 hectolitres.

Quoi qu'il en soit, il résulte de l'ensemble des chiffres fournis ci-dessus, que malgré l'augmentation des indices économiques passés, pour les prix de gros non pondérés, de 343 en août 1935 à 395 en août 1936 (base 100 en juillet 1914) et en dépit de l'augmentation croissante du prix du vin, passé de 41 francs en août 1935 pour les vins rouges de 9° à 63.1 en juillet 1936, la consommation n'a pas été freinée. Bien au contraire. Il est vrai que depuis trois mois le standard de vie des classes ouvrières à été sensiblement relevé.

Il n'en reste pas moins que les disponibilités à la propriété atteignaient au début de la présente campagne :

102.200.911 hectolitres.

Or nous avons absorbé

46.645.831 hectolitres.

Si nous ajoutons à cette somme

22.639.000 hectolitres,

représentés par la consommation non taxée 1934-1935,

647.062 hectolitres

correspondant à l'exportation 1934-1935,

et 880.998 hectolitres

provenant des moûts évaporés par concentration et des vins demeurant immobilisés par le blocage en fin de campagne 1934-1935.

Si, enfin, nous admettons pour le mois prochain une consommation totale de 4 220.719 hectolitres comme en 1935, nous obtenons un total de

75.034.210 hectolitres.

La distillation et la vinaigrerie absorberont-elles la différence avec 102.200.911 hectolitres ?

Or, à l'heure actuelle, la distillation obligatoire aurait absorbé à peine la moitié de cette différence ?

A propos du blocage

D'un correspondant :

« Je suis préoccupé par la question suivante, estimant qu'elle pourra vous intéresser et intéresser probablement par la suite les lecteurs du *Progrès*. Les faits peuvent être exposés comme suit :

1° Les viticulteurs sont obligés de faire la déclaration des stocks de vins vieux le 30 septembre prochain au plus tard ;

2° Certains viticulteurs ont vendu régulièrement leur vin existant en cave avec l'application ou non de l'article 8, ces vins sont régulièrement vendus, l'acompte a été versé ; la seule particularité est que l'enlèvement doit être fait après la récolte et le plus souvent à fin d'année ;

3° Vous savez que le blocage est appliqué lorsque les existences comprennent 70 millions d'hectolitres, ce chiffre étant le total de la récolte 1936 et des stocks des récoltes antérieures ;

4° Est-il normal, et c'est là le point principal, de considérer les vins vendus et existant à la propriété comme devant entrer dans le calcul du blocage ?

Je prends un exemple :

Admettons que la récolte 1936 soit de 65 millions d'hectos et que les stocks chez les viticulteurs soient de 14 millions, le total étant de 79 millions d'hectos, le blocage est obligatoire. Mais si sur les 14 millions de stock actuel, 10 millions sont vendus, c'est-à-dire ne sont plus la propriété des viticulteurs déclarants, le calcul devrait, alors normalement, il semble, être établi : récolte nouvelle : 65 millions, en plus 4 millions de stock réellement invendu, total 69 millions, donc pas de blocage.

Il est en effet assez curieux de constater qu'on ne tient jamais compte des vins vendus et logés encore chez le producteur ; cette particularité n'a qu'une importance relative dans les statistiques mensuelles, elle peut en avoir une très grande pour le calcul du blocage.

Ceci dit, il est évident que le viticulteur serait toujours obligé de déclarer la totalité des stocks existant en magasin, comprenant par suite ceux qui ne lui appartiennent plus ; il y a nécessité pour lui aussi bien pour se mettre d'accord avec sa déclaration antérieure que pour que son acheteur puisse sortir le vin vendu. Cependant, ne serait-il pas possible de concilier les deux manières de voir en permettant aux viticulteurs, lors de la déclaration des vins en stock, de déclarer séparément : stock invendu et stock vendu. La totalité des stocks vendus devraient venir normalement en déduction du chiffre global pour le calcul du blocage.

Evidemment, cela est peut-être assez rationnel, mais il s'agit d'Adminis-

tration ! Si vous estimez que cette question présente, ce que je crois, un petit intérêt, je vous serais très obligée d'essayer de la mettre au point, soit auprès de la Direction des Contributions Indirectes de l'Hérault, soit, si nécessaire, auprès de la Direction Générale des Contributions Indirectes au Ministère des Finances ».

La question posée est des plus judicieuses. La Régie, nous en sommes certain, ne verra aucun inconvénient à adopter cette manière de voir, si des instructions en ce sens leur viennent de Paris, mais comme nous l'avons déjà fait remarquer, il semble que le blocage ait fait son temps. L'échelonnement doit suffire.

P. DEGRULLY.

ACTUALITÉS VINICOLES

LES VINS DE CAFÉ. LA VINIFICATION DES VENDANGES ATTEINTES DE POURRITURE
LA VENTE DES VINS D'HYBRIDES ET DE JACQUEZ

Les vins de café

A plusieurs reprises, nous avons attiré l'attention des viticulteurs sur les vins dénommés « *Vins de Café* », notamment sur leur origine, leur préparation et leur composition (1). Il n'est pas douteux que cette année, on aura intérêt à augmenter la production de ces vins, obtenus par cuvage court, de 18 à 24 heures. La plus value acquise par ces vins spéciaux s'est en effet affirmée une fois de plus au cours de l'année dernière. D'autre part, dans les régions où l'on consomme ces vins, les vins de pays de la prochaine récolte seront rares.

Mais si l'on veut que les vins de café justifient et conservent leur renommée, il faut s'attacher à obtenir de bons produits. Pour avoir la finesse et le bouquet recherchés dans ces vins, il est indispensable de réunir certaines conditions dont voici les principales.

La vendange doit être assez riche en sucre pour produire des vins titrant au moins dix degrés d'alcool, sans excès d'acidité fixe. Les aramons de coteaux, vendangés mûrs, réalisent cette première condition. Le carignan et le cinsaut complètent utilement ce cépage de base.

Une autre condition consiste à réunir rapidement la totalité du moût nécessaire pour une cuvée. Enfin, le sulfitage de la vendange, mais toutefois modéré, est une opération nécessaire.

Au regard de l'Administration, un vin coloré en rouge présentant un rapport de l'alcool à l'extrait supérieur à 4,5 est déclaré suralcoolisé et poursuivi comme tel. Les vins de café présentent parfois cette particularité. En raison des conflits qui peuvent surgir entre les viticulteurs et le Service de la Répression des Fraudes, il y a lieu, au moment de l'enlèvement à la propriété, de déclarer ces vins sous la dénomination de « Vins de café ».

(1) *Progrès Agricole* n° 8, du 24 février 1935 et n° 14 du 5 avril 1936.

Vinification des vendanges atteintes de pourriture

Sur les raisins mûrs ou arrivés près de leur maturité, lorsque la température et surtout les conditions d'humidité sont favorables, les moisissures se développent rapidement. La pourriture vulgaire qu'elles déterminent a pour effet de communiquer parfois aux vins le goût de moisi. Une autre caractéristique de la pourriture est de prédisposer les vins à la casse brune. Ce fait s'est produit et a été constaté dans de nombreuses propriétés de notre région chez les vins de la récolte 1932, année où les pluies ont été persistantes au moment des vendanges.

Pour les vendanges peu atteintes, le cuvage court et le sulfitage, à raison de dix grammes au minimum d'acide sulfureux par hecto, — pratiqué suivant les indications données dans le *Progrès agricole* paru le 23 août dernier, — permettront d'éviter la casse brune et constituent une opération améliorante.

Dans les cas plus graves, et partout où les raisins seraient fortement atteints par la pourriture, il y aurait lieu de renoncer à faire des vins rouges et de vinifier la vendange en blanc ou en rosé.

Dans les exploitations non outillées à cet effet, on se servira des récipients habituels de cuvage comme chambres d'égouttage, en opérant de la façon suivante : le raisin foulé, introduit dans la cuve où le foudre dont on a laissé le robinet de vidange ouvert sera sulfité à la dose minimum de vingt grammes d'acide sulfureux par hecto. Le moût d'égouttage obtenu, après un séjour et repos d'une douzaine d'heures, ainsi débourbé, sera soutiré dans un autre récipient où aura lieu la fermentation. Dès qu'un foudre où une cuve est rempli de vendange, privée de son moût, le vider, puis presser le marc et faire fermenter le moût de presse à part.

Pour ce qui concerne le vin de goutte obtenu, prévoir une addition de tanin, 15 à 20 grammes par hecto, et l'addition d'acide citrique, 25 à 30 grammes par hectolitre, lors du premier soutirage. Ces vins doivent être l'objet d'un contrôle sérieux. Il sera toujours possible, en cas de légère casse, d'y remédier par l'apport d'une petite dose d'acide sulfureux.

La vente des vins d'Hybrides et de Jacquez

Suivant la loi du 24 décembre 1934, modifiée par le décret-loi du 30 juillet 1936, il est interdit de vendre, sauf pour la vinaigrerie et la distillerie, les vins issus de certains cépages : Noah, Othello, Isabelle, Jacquez, Clinton, Herbemont. Il est admis toutefois que jusqu'au 31 juillet 1942, les récoltants conservent le droit de vendre les vins issus de ces cépages, mais sous condition de les livrer sans coupage.

Le décret-loi du 30 octobre 1935 avait autorisé, par dérogation au texte ci-dessus, l'utilisation dans les coupages des vins de Jacquez jusqu'au 31 juillet 1936. Cette mesure vient d'être rendue définitive par l'article 37 de la loi du 13 août 1936.

Par suite, l'emploi des vins de Jacquez, dans les coupages destinés au marché intérieur est autorisé sans limitation de durée. Jusqu'au 1er août 1942, ne peuvent être vendus qu'en nature, sans coupage par conséquent, aussi bien par les viticulteurs que par les négociants, les vins issus des cépages suivants : Noah, Othello, Isabelle, Clinton et Herbemont, à condition d'indiquer le cépage sur le récipient, la facture et le congé.

E. Hugues.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1935-1936 (Mois d'Août)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois d'Août	Total depuis le début de la campagne	Mois d'Août	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	7.391	149.166	30.873	291.201	66.244
2	Aisne	1.507	14.429	35.437	353.017	68.295
3	Allier	11.319	200.648	53.264	541.538	80.539
4	Alpes (Basses)	2.230	28.438	5.927	49.151	7.209
5	Alpes (Hautes-)	1.848	15.838	9.887	104.754	12.716
6	Alpes-Maritimes	392	21.141	43.140	485.233	47.399
7	Ardèche	33.748	700.856	23.698	275.999	39.367
8	Ardennes	1	27	16.883	187.580	43.768
9	Ariège	1.868	23.388	14.530	120.253	12.017
10	Aube	5.688	79.624	38.621	402.024	82.540
11	Aude	528.773	6.639.415	41.382	449.972	164.379
12	Aveyron	6.498	115.751	32.395	334.089	25.106
13	Bouches-du-Rhône	121.154	1.166.150	98.867	1.034.132	148.799
14	Calvados	»	»	19.295	167.764	41.940
15	Cantal	9	863	27.177	257.026	27.402
16	Charente	9.456	1.116.961	33.083	322.700	30.923
17	Charente-Inférieure	28.080	1.419.384	40.454	368.472	74.937
18	Cher	5.975	70.522	35.754	356.596	62.110
19	Corrèze	737	18.600	26.242	262.293	32.200
21	Côte-d'Or	14.201	200.314	52.132	570.930	417.154
22	Côtes-du-Nord	»	»	18.308	168.976	35.669
23	Creuse	»	»	35.208	319.321	44.971
24	Dordogne	42.230	643.602	35.228	364.638	44.197
25	Doubs	10	1.537	44.025	490.151	116.639
26	Drôme	12.512	224.064	14.029	158.357	32.727
27	Eure	3	40	11.156	107.022	18.210
28	Eure-et-Loir	9	256	28.013	272.686	62.882
29	Finistère	»	»	69.148	725.097	128.132
30	Gard	348.484	3.838.708	43.011	485.632	71.237
31	Garonne (Haute-)	25.090	429.515	48.953	479.711	64.583
32	Gers	16.956	1.235.315	11.547	124.972	39.248
33	Gironde	247.001	3.844.442	137.996	1.644.688	1.097.180
34	Hérault	1.015.771	11.479.038	62.931	715.783	641.654
35	Ille-et-Vilaine	»	»	19.606	170.123	42.568
36	Indre	5.138	108.506	23.764	242.079	33.553
37	Indre-et-Loire	31.786	594.009	46.790	496.115	120.534
38	Isère	18.436	232.981	54.757	561.222	90.217
39	Jura	5.702	65.517	26.870	273.742	54.687
40	Landes	10.655	230.049	26.396	214.879	30.570
41	Loir-et-Cher	33.118	725.135	29.644	343.185	86.732
42	Loire	13.029	174.034	103.233	1.075.792	178.976
43	Loire (Haute-)	327	10.061	40.827	385.076	59.351
44	Loire Inférieure	35.535	557.332	91.317	1.045.855	132.002
45	Loiret	9.712	85.931	46.792	440.920	107.177
46	Lot	8.005	146.844	12.962	143.724	11.567
47	Lot-et-Garonne	21.230	581.223	24.855	256.891	32.787
48	Lozère	605	7.800	11.146	105.108	13.325
49	Maine-et-Loire	35.450	617.316	46.033	562.517	164.932
50	Manche	«	«	8.178	75.930	22.472
51	Marne	22.306	326.536	109.150	1.186.497	1.376.891
52	Marne (Haute-)	274	6.703	24.328	263.307	53.800
53	Mayenne	7	210	4.467	46.638	14.060
54	Meurthe et-Moselle	850	13.984	80.162	878.685	175.445
55	Meuse	345	8.735	35.884	372.529	65.238
56	Morbihan	48	1.131	20.335	216.597	32.321
57	Moselle	916	12.405	27.183	333.936	75.644

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois d'Août	Total depuis le début de la campagne	Mois d'Août	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	2.446	42.932	38.504	391.162	70.517
59	Nord	»	»	99.318	1.021.694	299.604
60	Oise	«	2	40.358	367.125	50.593
61	Orne	»	»	6.302	52.525	18.377
62	Pas-de-Calais	»	»	44.852	479.111	97.162
63	Puy-de-Dôme	11.623	181.359	70.332	681.582	103.364
64	Pyrénées (Basses-)	7.391	94.187	53.239	498.377	75.324
65	Pyrénées (Hautes-)	299	28.484	20.581	182.485	27.513
66	Pyrénées-Orientales	216.690	3.378.007	30.797	392.499	139.676
67	Rhin (Bas-)	6.213	165.031	49.118	368.975	111.063
68	Rhin (Haut-)	19.465	368.641	40.193	505.024	115.960
69	Rhône	63 610	752.055	147.506	1.715.949	357.758
70	Saône (Haute-)	48	2.482	37.826	417.979	74.660
71	Saône-et-Loire	47.376	698.807	70.999	715.090	224.866
72	Sarthe	1.301	19.881	16.527	169.661	32.869
73	Savoie	9.034	167.235	31.340	312.720	56.385
74	Savoie (Haute)	1.065	32.912	25.151	237.497	56.224
75	Direction de la Seine	1	6	505.052	6.061.345	2.016.158
	Direction des droits d'entrée	»	»	290.360	3.232.843	969.738
76	Seine-Inférieure	»	»	90.209	1.067.827	237.456
77	Seine-et-Marne	30	538	46 940	451.580	104.352
78	Seine-et-Oise	54	799	87.420	927.544	222.878
79	Sèvres (Deux-)	5.424	73.468	29.826	302.973	43.817
80	Somme	«	»	27.497	294.353	58.073
81	Tarn	31.557	876.103	25.713	303.258	64.584
82	Tarn-et-Garonne	20.287	362.015	11.691	118.469	14.255
83	Var	113.674	1.766.352	66.664	676.934	68.954
84	Vaucluse	82.999	1.240.785	16.454	186.278	57.729
85	Vendée	11.528	279.190	21.056	200.565	29.382
86	Vienne	20.203	315.338	25.168	245.144	35.835
87	Vienne (Haute-)	18	815	48.855	510.850	84.283
88	Vosges	93	923	46.846	511.035	111.908
89	Yonne	7.894	111.947	33.583	331.502	70.448
	Total pour la France	3.423.344	49.204.244	4.350.437	46.645.831	12.969.778
	Algérie					
	Alger	568.857	5.557.261	36.869	398.370	285.474
	Constantine	91.171	1.218.431	16.320	188.084	28.095
	Oran	600.977	8.081.582	33.356	352.074	614.571
	Total pour l'Algérie	1.261.005	14.857.274	86.545	938.528	929.040

IL Y A QUATORZE ANS

LE CONCOURS DU CARBURANT NATIONAL A BÉZIERS

Les hommes sont facilement oublieux, c'est un des petits travers de notre pauvre humanité. Présentement, après plusieurs années d'angoisses et alors que l'on pouvait se demander si la viticulture nationale (métropolitaine et algérienne) n'était pas frappée à mort, elle est entrée en convalescence.

On sait ce qui s'est passé. La Commission Interministérielle de la Viticulture, réunie le 12 septembre 1935, sous la présidence du Ministre de l'Agriculture,

mais, en fait, sous la direction effective de M. Barthe, Président de la Commission des Boissons faisant fonction de rapporteur général, instituait l'échelonnement des ventes, le fameux article 8 de la loi de juillet 1935, autour duquel on a tant écrit. Cet échelonnement des ventes était accompagné d'avances faites aux viticulteurs ; si, en effet, on contraint les vignerons à vendre leur vin au compte-gouttes, faut-il encore leur donner les moyens de vivre et d'exploiter leurs terres jusqu'au moment où les cours des vins s'élèveront à des taux rémunérateurs.

Si M. Barthe fut l'apôtre, « l'animateur » comme on dit aujourd'hui, de cet échelonnement des ventes qui allait connaître un succès décisif, le Président de la Commission des Boissons fut soutenu jusqu'au bout (quelquefois dans des conditions difficiles) par les trois délégués du Syndicat Béziers-Saint-Pons à la C. I. V., le très regretté Lafont-Pradines, l'éminent président Palazy et l'auteur de ces lignes. Béziers prenait donc une part prépondérante dans ce redressement de la situation économique. Dans la suite, en décembre, l'Administration, fixée enfin sur l'importance des ressources, prenait des mesures (rigoureuses d'ailleurs pour la grande et la moyenne propriété) en vue de l'assainissement du marché par la distillation obligatoire conjuguée avec l'arrachage facultatif, et on nous permettra de souligner ici qu'il est fort regrettable, en ce qui concerne l'arrachage, que l'Administration n'ait pas adopté purement et simplement les modalités de notre savant et illustre ami, M. le Professeur Ravaz, lequel, conjointement avec mon éminent collègue M. Vidal, fut un des premiers promoteurs de l'arrachage. Certes, la distillation obligatoire allait frapper durement la moyenne et surtout la grande et très grande propriété, puisque, par l'intégration des alcools viniques dans les alcools de vin, certains domaines ont dû envoyer aux flammes plus de 50 o/o de leur récolte. Un jour, en séance publique, j'ai qualifié ces mesures de spoliatrices ; encore que le mot ait été trouvé excessif par certains, je ne le retire point. Toutefois, la loi permettant d'acheter des alcools de remplacement, les propriétaires frappés par des prestations ont eu de longues semaines devant eux pendant lesquelles il leur a été loisible de se couvrir en alcool de prestation à des prix avantageux et c'était là, en quelque sorte, une prime donnée aux bons vins.

Quoiqu'il en soit, la viticulture est présentement régie parce que mon savant ami Dionysos, le spirituel collaborateur de l'*Eclair*, appelle une « trilogie » à savoir l'assainissement, l'échelonnement et le financement. Mais si cette trilogie a assuré, au moins pour un temps, le salut de la viticulture, on oublie trop peut-être que l'assainissement n'a été possible que grâce à l'existence du carburant national. Le carburant national n'a pas été créé à Béziers, certes ; cependant, entre l'élégant théâtre biterrois et la belle statue de Paul Riquet, il a reçu ce qu'on pourrait appeler « ses lettres de naissance. »

Au lendemain de la guerre, M. Ludovic Gaujal qui, encore que père d'un foyer très peuplé avait tenu à se rendre au front, M. Ludovic Gaujal, président du Comice agricole de Béziers et présentement président d'honneur du même Comice et vice-président d'honneur de la Confédération, constitua un Comité qui avait pour objet l'organisation d'un concours dit « du Carburant national. » Dans ce Comité figuraient : le Président de la Confédération Générale des Vignerons, le Président de la Chambre de Commerce de Béziers, les Directeurs du *Progrès Agricole*, MM. Degrully et Ravaz, M. le Bâtonnier Louis Guibal, M. Barthe, le comte de

Rodez-Bénavent, M. Palazy, l'illustre chimiste Sabatier, membre de l'Institut ; M. Rateau, membre de l'Institut ; M. d'Arsonval, membre de l'Institut ; M. Koenigs, membre de l'Institut ; M. le Doyen Godechot, de la Faculté des Sciences de Montpellier ; M. Patard, directeur général des Poudres ; M. Méline, M. Gavoty, M. Monmirel, M. Verneuil, M. le Préfet de l'Hérault, MM. les Sénateurs et Députés de l'Hérault, le Président du Conseil Général, le Général commandant le XVI[e] corps d'armée, le Recteur de l'Université, les Présidents de nos Sociétés agricoles, etc...

M. Gaujal avait comme collaborateurs immédiats, outre ses vice-présidents, plusieurs secrétaires généraux : MM. Sourbiès, Merlet, Camman et Georges Gaujal : le regretté M. Nougaret était assisté de MM. Clément Robert, Delhon et Hostins. La trésorerie était confiée à MM. Rousset et Verries.

Ces Messieurs allaient se donner beaucoup de mal, mais finalement, comme nous l'allons voir, le succès le plus éclatant devait récompenser leurs efforts. Voici le but qu'ils s'étaient proposé :

Au lendemain de la guerre, M. Ludovic Gaujal nous dit que ses collaborateurs et lui-même envisageaient encore avec émotion les conséquences funestes d'un blocus privant la France des essences et des pétroles étrangers. Lorsque les Etats-Unis entrèrent dans la guerre, le Président Wilson envoya en Angleterre l'amiralissime Sims. Arrivé à Londres, Sims se présenta au premier Lord de l'Amirauté, Sir John Jellicoe, le vainqueur du Jutland. L'illustre amiral déclara à son interlocuteur : « Nous sommes en train de perdre la guerre du fait des sous-marins allemands ; tout ravitaillement des Iles britanniques et des Alliés, en particulier en pétrole, deviendra radicalement impossible d'ici peu et nous n'aurons qu'à demander la paix ». On se souvient que l'Amiral Sims câbla au Président Wilson d'envoyer sur le champ l'escadre américaine dans les eaux européennes : dans la suite, la collaboration des Américains et des Britanniques maîtrisa la guerre sous-marine, mais nous avions vu de près la défaite. De cela, le grand public ne se doutait pas suffisamment, mais ce point si passionnant de la guerre mondiale n'avait pas échappé à la perspicacité de M. Ludovic Gaujal ; il écrivait, en effet, à cette époque que pour prémunir la France contre toute attaque nouvelle de l'ennemi, il semblait indispensable qu'un carburant national assurât au pays le fonctionnement régulier de tous les moteurs à explosion. Alors, pas plus qu'à l'heure présente, la France ne possédait de gisement de pétrole de quelque importance. En revanche l'alcool, produit national, s'offrait à remplir ce rôle si important. La production de l'alcool d'industrie, puisque c'est de lui qu'il s'agissait, pouvait être intensifiée par la culture plus étendue de la betterave qui, elle-même, comme chacun sait, prépare de manière heureuse la production du blé en plaçant les terres dans les meilleures conditions de productivité.

Le Comice agricole de Béziers, qui instituait le concours du carburant, voulait donc stimuler les savants et les praticiens en vue de la découverte de la meilleure formule d'utilisation de l'alcool, cela, insistons-y, pour trois raisons : assurer à la France un carburant national en cas de nouveau conflit ; améliorer notre change ; enfin donner une base stable au développement de la prospérité agricole. M. Ludovic Gaujal terminait son appel par une phrase que nous nous permettons de reproduire : « La science française a montré pendant la guerre ce qu'elle savait

faire pour la sauvegarde de son territoire et de son patrimoine intellectuel, elle saura, dans la paix, assurer par ses recherches le maintien de la grandeur nationale ».

Nous n'avons pas l'intention d'exposer à nos lecteurs ce que fut en détail ce concours qui devait être une grande date dans l'histoire économique de notre pays. Il faudrait pour cela que nous écrivions un véritable livre ; or, ce livre existe, il nous a été remis par notre savant collègue et ami M. Bertrand ; c'est un bulletin spécial de plus de 200 pages, édité en 1922 par le Comice agricole de Béziers. Contentons-nous de quelques considérations générales.

(à suivre.) J. L. Gaston PASTRE.

LES PORTE-GREFFES DU CHATAIGNIER
ET LA MALADIE DE L'ENCRE

> « Mais ce m'est un devoir de ne pas oublier les pionniers et expérimentateurs de la première heure : M. Prunet, dont les expériences m'ont lancé sur la voie des Châtaigniers du Japon ; M. de Bournet à qui nous devons de si importantes importations et des obtentions si heureuses ; enfin M. Hermet qui a su faire et maintenir le champ d'expérience de Génolhac ».
>
> Georges COUDERC, *Conférence de Paris* 1922).

J'ai exposé brièvement au Congrès méditerranéen du Châtaignier, tenu à Aubenas en octobre 1935, l'historique de la lutte entreprise dans l'Ardèche contre la « Maladie de l'Encre » qui ravage nos châtaigneraies depuis de nombreuses années. Les résultats incontestables que nous avons obtenus pourront, je pense, intéresser d'abord une partie des lecteurs du *Progrès Agricole*, en particulier ceux des régions du Gard, des Pyrénées, du Var, de la Corse, etc. ; mais, d'autre part, les viticulteurs eux-mêmes n'y seront peut-être pas indifférents. Ils verront en effet que dans cette lutte contre ce champignon, qui fait périr les Châtaigniers sur des espaces immenses, les résultats ont été acquis grâce à une méthode analogue à celle employée contre le phylloxera. Cette méthode est celle publiée par Georges Couderc au Congrès de Mâcon de 1887 et qui lui a donné de si remarquables résultats, notamment les porte-greffes 1202, 1616, 3306, 3309, 93-5, 161-49, 261-50.

Il faut noter toutefois que les hybrides de vignes ci-dessus, résistants au phylloxera, ont été créés par des croisements scientifiquement étudiés entre individus spécialement choisis et non par des semis faits en vrac, au hasard, au petit bonheur de la chance. Pour les Châtaigniers, au contraire, à part un croisement Châtaignier du Japon par Castanea Vesca, les semences utilisées par Georges Couderc proviennent soit directement d'Extrême-Orient, soit de pieds-mères cultivés en Europe. Ces semences

ont produit toute une série d'individus de hasard, les uns retournant à l'espèce type, et les autres portant à des degrés divers les caractères des Châtaigniers indigènes.

C'est vers 1875 que la « Maladie de l'Encre » a été importée dans l'Ardèche par le facteur Vernède, qui avait fait venir des Châtaigniers de son pays natal, les Pyrénées, où la maladie existait déjà. Pendant plusieurs années, le champignon fit peu de progrès, mais sa marche, lente au début, ne tarda pas à s'accentuer d'une manière inquiétante. Or Georges Couderc avait à Eauze un champ d'expérience contre le Black-rot où il se rendait fréquemment. Il avait eu ainsi l'occasion de visiter les Pyrénées et d'y étudier la maladie de l'Encre. Il signale donc sa présence dans l'Ardèche et tous les dangers qui en résultaient aux services compétents et au docteur Viger, alors ministre de l'agriculture. A trois reprises différentes, on fut sur le point de créer un champ d'expérience pour essayer les variétés de Châtaigniers du Japon et en particulier celles cultivées par M. Prunet. Pour diverses raisons on ne put arriver à réaliser ces projets.

Pendant ce temps, en 1902, M. A. de Bournet, propriétaire de l'usine d'extraits tannants de Lalevade d'Ardèche, s'était mis en rapport avec M. Prunet qui lui envoya des Châtaigniers du Japon. Les Châtaigniers qui en sont issus sont du type Tamba En 1904, M. de Bournet en fit venir directement du Japon. Il distribua les semences aux propriétaires et aux professeurs d'Agriculture : MM. Pasquet, Muntviller et Serret. En 1905, Georges Couderc en fit planter sur divers points du pays : la plupart ont disparu, arrachés par les propriétaires pour planter de la vigne. Certains étaient devenus superbes : 1,50 de circonférence et une quinzaine de mètres de haut. Mais c'est pendant la guerre, en 1918, où les besoins économiques se faisaient plus pressants, que la lutte contre la maladie de l'Encre entra dans une période active. Georges Couderc, dans son « Rapport sur la Maladie du Châtaignier (maladie de l'Encre) » au Sous-Comité d'action économique, préconise l'envoi d'une Mission en Extrême-Orient pour « rechercher et introduire en France des Châtaigniers qui soient des arbres susceptibles de jouer le rôle forestier de nos Châtaigniers indigènes ». Il ajoutait en outre : « Si nous ne le faisons pas dans l'Ardèche, ce champ d'expérience (je l'entends étendu et complet) se fera certainement ailleurs. Il paraît sage de prendre les devants, de profiter des fonds disponibles du Syndicat des extraits tannants et de mettre les autres départements en présence d'une avance formelle et d'un fait accompli ». Le projet étant adopté à l'unanimité, Georges Couderc fut chargé de l'organisation de la Mission.

Ce fut pour lui un grand réconfort de trouver dans toutes les personnalités compétentes auxquelles il fit appel, les manifestations de la plus haute bienveillance au concours le plus dévoué ou le plus amical. Qu'il me soit permis de citer M. Sarraut, ministre des Colonies ; M. Long, gouverneur général de l'Indo-Chine ; M. Mangin, directeur du Muséum ; M. Auguste Chevalier, directeur du Laboratoire d'agronomie coloniale au Museum ; M. Foëx, directeur du service phytopathologique ; M. Boiret,

directeur des Services agricoles de l'Ardèche (1), etc. M. le professeur Auguste Chevalier prit particulièrement la chose à cœur. Il mit en rapport Georges Couderc et René Mieville, inspecteur des stations du Laos et Directeur de la station du Tranninh, technicien de la plus grande compétence alors en congé régulier en France.

René Mieville fut chargé de « rechercher en Chine et au Japon des Châtaigniers qui soient de grands arbres capables de porter la greffe de nos Châtaigniers indigènes et propres eux-mêmes à faire directement des forêts ».

Les fonds nécessaires à la Mission furent souscrits par de nombreux groupements, Offices agricoles, Sociétés, départements, notamment la Corse, l'Ardèche, le Gard, l'Hérault, le Var, les Pyrénées, le Tarn, la Haute-Vienne, l'Aveyron, le Morbihan, le Syndicat des extraits tannants, la Cie P.-L.-M., etc.

René Miéville eut toutes sortes de difficultés dans l'accomplissement de sa mission. Nous n'en eûmes pas moins pour recevoir ses expéditions : envois secs, envois pourris, envois poussés en cours de route et fermentés, envois consignés par la douane. Pour ces derniers l'utile intervention de M. le professeur Decrock facilita bien les choses. Tous ces envois furent soigneusement et minutieusement désinfectés sous la direction de M. Foëx qui, dit Georges Couderc, « se dépensa sans compter ».

René Mieville expédia 34 caisses de châtaignes par Marseille, 52 par le Havre ; plus un envoi envoyé par M. Pivet. Outre les envois Mieville, Georges Couderc reçut également des châtaignes et des glands de M. Poilane, correspondant de M. Chevalier et de M. Pierre Vieil, du Comité international pour l'amélioration de la Sériculture en Chine à Shanghaï. Ces dernières expéditions, comme nous le verrons tout à l'heure, ne sont pas les moins intéressantes. A part quelques envois douteux ou suspects qui furent mis en quarantaine, loin de tout Châtaignier dans la pépinière de Vogüé, tout le reste fut semé dans le champ d'expérience de Lazuel.

Champ d'expérience de Lazuel

Le champ d'expérience de Lazuel est situé à 2 kilomètres au nord-ouest d'Aubenas, en bordure et sous la route départementale d'Aubenas à Largentière. La superficie est d'environ 3 hectares. Une maison d'habitation et ses dépendances en facilitent l'exploitation. Les visiteurs sont agréablement surpris de la vue magnifique dont on y jouit. Le regard s'étend en effet depuis la chaîne des volcans du Coiron à l'Est, aux contreforts des Alpes en face et aux montagnes de la Lozère et du Gard à l'Ouest. Aux pieds, s'étend la plaine où serpente l'Ardèche, plaine dominée par la petite ville d'Aubenas.

Ce champ d'expérience est constitué par une série de terrasses ou clos de 150 mètres environ de longueur sur une dizaine de largeur qui s'étagent en pente rapide en direction Nord-Ouest-Sud-Est. L'exposition étant

(1) Le regretté professeur Flahault vint faire à ce sujet une conférence à la Mairie d'Aubenas.

le Sud-Est, le mistral le prend en écharpe. La propriété est donc plutôt froide et sèche, mais bien ensoleillée et bien aérée.

Le sol est composé de grès du trias où les Châtaigniers indigènes viennent admirablement, mais où la maladie de l'Encre est particulièrement intense. Dans les terres volcaniques, au contraire, ils se maintiennent en général encore très bien. Les bancs de rocher sont peu profonds. Nous avons fait défoncer à la main et à la mine la plus grande partie, ce qui nous a péniblement donné une couche de terre de 0,60 centimètres envi-

Fig. 1. — **Champ d'expérience Georges Couderc, à Lazuel.**

Entrée du Champ d'expérience.

ron. Sauf le jardin potager, toute la propriété (comme d'ailleurs toutes les propriétés voisines) était depuis fort longtemps uniquement plantée de superbes Châtaigniers. En 1920, la maison disparaissait encore entièrement sous leur feuillage. Mais la maladie de l'Encre faisant comme une immense tache d'huile, nous a envahi par le bas du vallon, remontant la colline d'une marche implacable quoique lente puisque le vent sec dominant est ici le vent du Nord. Aujourd'hui, sauf une vingtaine de pieds sur les bords, les Châtaigniers indigènes ont disparu : il ne reste que des troncs que j'ai fait laisser comme témoins. C'est donc au milieu de ces Châtaigniers morts ou mourants que Georges Couderc installa son champ d'expérience. Il le fit suivant sa méthode employée contre le phylloxera, c'est-à-dire par semis serré en terrain contaminé.

Aubenas, le 1er septembre 1936.

(à suivre.) M. Couderc.

TRANSFORMATION
DES MARCS DE VENDANGES EN ENGRAIS[1]

On choisit l'emplacement sur lequel on se propose de former le tas d'engrais et on répand sur le sol, en tassant légèrement, une couche de 20 à 25 centimètres de marc. S'il s'agit de marcs épuisés par diffusion ou pour piquettes, les laisser égoutter 36 ou 48 heures avant de faire la stratification.

On s'arrange d'une manière quelconque pour connaître approximativement le poids de cette couche, puis on répand à la surface, à la volée : 4 o/o de ce poids de scories de déphosphoration ou, à défaut de scories, la quantité équivalente de phosphates finement moulus, d'après leur titre, les scories titrant en moyenne de 14 à 16 o/o ; — et 2 o/o de sulfate de potasse qu'on peut remplacer par 5 o o de sylvinite riche à 20 o/o, moins chère à l'unité que le sulfate. S'il s'agit de marcs non épuisés, on peut réduire à 1,50 o/o la dose de sulfate de potasse.

On fait, d'autre part, dans un demi-muid défoncé, un bassin ou dans tout autre récipient, un purin artificiel composé de la manière suivante :

Eau.....	100 litres
Chaux.....	1 kilo
Sulfate d'ammoniaque.....	2 500

On éteint d'abord la chaux vive avec une petite quantité d'eau, on forme un lait en ajoutant le reste de l'eau, on ajoute enfin le sulfate d'ammoniaque. On brasse vigoureusement le tout à l'aide d'un fort bâton jusqu'à dissolution complète du sulfate d'ammoniaque, ce qui ne demande guère plus d'un quart d'heure. Le purin artificiel est fait.

On arrose copieusement la première couche de marc pourvue des *scories* ou de phosphates et du *sel de potasse*. Cet arrosage se fait à raison d'environ 15 litres par 100 kil. de marc. On élève le tas autant qu'on veut en procédant de même, y compris l'arrosage, par couches successives. La dernière est recouverte de 5 à 10 centimètres de terre.

Au bout de très peu de temps, la température s'élève considérablement dans la masse où s'établit une fermentation très active, qu'on laisse continuer sans intervenir.

Après trois semaines, on recoupe le tas transversalement, pour le reformer à deux mètres plus loin. L'opération a pour but de mélanger les différentes couches et de mieux répartir les produits ajoutés. La fermentation un instant arrêtée reprend, bien qu'avec moins d'activité, le marc est alors devenu très friable.

Au moment de l'emploi, le second recoupage, effectué pour le transport, complète le mélange qui serait un peu insuffisant après un seul.

A la dose de 3 kilos par pied pour les vignes plantées à 1 m 50, l'engrais obtenu constitue une fumure complète assimilable dans tous les sols, car le compost porte en lui l'alcalinité nécessaire à une bonne nitrification.

La valeur fertilisante s'est accrue des éléments ajoutés, soit 21 kilos d'azote pour 100 kilos de sulfate d'ammoniaque employé, 15 kilos environ d'acide phosphorique par 100 kilos de scories, et 50 kilos de potasse par 100 kilos de sulfate de potasse.

L. Roos.

(1) Bien que cette note ait paru plusieurs fois déjà dans le *Progrès*, nous la reproduisons à la demande de nos lecteurs.

SEPTEMBRE 1936

DANS LES DÉPARTEMENTS DU CENTRE ET DE L'YONNE

Dans le Centre de la France septembre est le mois des battages. Les rendements en blés sont inférieurs à la moyenne, mais pas autant qu'on aurait pu le supposer. A notre avis cette infériorité est due autant aux pluies d'hiver qu'à celles de juillet qu'on accuse seules. Le blé est une plante affectionnant les automnes humides et les hivers secs. Une fois germé en automne, il fonce ainsi des racines profondes et devient indifférent au temps qu'il fait, sauf échaudage en juin. La pluie de juillet a causé surtout un retard et des difficultés de moisson. Elle a aussi infériorisé la qualité du grain resté humide. De nombreux pelletages seront nécessaires pour arrêter la germination et l'échauffement en tas.

On est mieux outillé maintenant pour ces manipulations.

La vigne souffre toujours de l'excès d'eau en nos pays. Malgré de fréquents sulfatages et soufrages la récolte sera inférieure à la moyenne comme quantité. Mais on ne peut préjuger de la qualité que fera le ciel de septembre qui promet d'être beau comme celui d'août avec brouillards matinaux avantageux pour toutes cultures.

Le beau temps d'août et septembre suivant les pluies de juillet a permis de compenser la mauvaise qualité des foins de première coupe par d'abondantes et saines secondes et troisièmes coupes de luzerne, par des maïs-fourrages opulents, cependant que les vaches trouvent de l'herbe en abondance dans les clos multipliés surtout depuis le Code de la route. Il y aura surabondance de lait. Les produits laitiers feront concurrence aux autres produits du sol.

L'année n'est pas déficitaire. Aussi ne croyons-nous pas que puissent augmenter ni même tenir les prix élevés, sauf en cas de baisse générale du franc due surtout aux exigences du fisc et du salariat.

Ces dernières sont qualifiées de questions sociales comme si la société n'était constituée que par les salariés, alors qu'ils sont en minorité dans les villages.

Nous ne voulons pas insister sur ces questions, mal comprises par les intéressés et qui, d'après la Société vigneronne de l'Yonne, ne sont pas du ressort des Associations viticoles. Lesquelles cependant prônent les coopératives dont les conséquences sociales sont infinies.

La Société Vigneronne de l'Yonne va profiter de la prime d'arrachage d'une vigne expérimentale, laquelle était d'ailleurs décidée, semble-t-il, depuis plusieurs années.

Dans sa séance du 9 août, il a été signalé que ces primes ont « bénéficié à des personnes qui n'avaient de vignerons que le nom ».

Il a été question de créer à Auxerre une station uvale. Le Conseil municipal a refusé d'autoriser un kiosque pour la vente du raisin et du jus

de raisin, estimant que cette installation pourrait être préjudiciable au commerce local.

Evidemment, tout progrès nuit à quelqu'un. Les progrès de la consommation d'un fruit nuisent également aux autres fruits.

C'est pourquoi, du reste, les subventions des contribuables ne doivent pas être accordées à des spécialités. C'est en voulant protéger successivement, toutes les corporations qu'on a gonflé les budgets et créé la gêne actuelle.

En fait de fruits, l'année a été calamiteuse pour les fruits à noyau.

Il y a peu de poires, mais pas mal de pommes qui tombent prématurément comme cela arrive souvent. Aussi, depuis deux mois, les compotes de pommes ont remplacé les autres desserts.

Le raisin qui nous est arrivé du bassin méditerranéen n'avait rien d'attrayant.

Il est à craindre que les importateurs tropicaux ne profitent de l'occasion pour forcer la main à nos gouvernants.

Il serait préférable de consommer nos conserves de fruits en stock des années précédentes et d'attendre les fruits de l'Afrique du Nord.

Du reste, le fruit n'est pas indispensable. Nous nous en sommes passés pendant la guerre. Et il est compensé cette année par les vitamines du lait et d'abondants légumes.

Pour la première fois, nous n'avons pas eu besoin d'arroser le jardin à la pomme, nous contentant d'arroser au pied au moment de la transplantation, et nous eûmes d'abondantes salades.

Sur trois échelonnements de semis de haricots, pommes de terre, etc., il y en a eu au moins deux bons. Les rendements en betteraves-fourragères seront énormes. Quant aux « sucrières », elles sont en train de se « sucrer », car elles étaient trop aqueuses, ce qui causait de l'inquiétude cet été.

Etant donnée la hausse des prix, l'année agricole ne sera guère calamiteuse... que pour le consommateur.

Gurgy-sur-Yonne. mi-septembre 1936.

Pierre Larue,
Ingénieur agronome.

PARTIE OFFICIELLE

Carburants pour moteurs agricoles

Aux termes de l'article 8 de la loi du 13 août dernier, une exonération de 25 francs par hectolitre est accordée pour les quantités de carburant poids lourds et de gaz-oil nécessaires à l'alimentation des moteurs fixes agricoles, des motoculteurs, tracteurs et automoteurs n'effectuant aucun transport sur route, employés aux travaux des champs et exploitations maraîchères ou horticoles professionnelles, ou utilisés pour remorquer sur route les appareils de battage, de défrichement et de défoncement, et pour assurer leur fonctionnement.

Pour obtenir l'exonération — qui sera accordée dans la limite d'un contingent annuel fixé par exploitation — les ayants droit doivent en faire la demande, sur papier libre, à la recette-buraliste dont relève leur exploitation. Leur demande doit être certifiée par le maire. En temps normal, le délai accordé pour le dépôt de demandes expirera le 31 juillet de chaque année. A titre exceptionnel, cette date a été remplacée, pour 1936, par celle du 30 septembre.

Seuls, en principe, donnent droit à l'exonération le *carburant poids lourd et le gaz-oil*. Toutefois, et jusqu'au 1er juillet 1937 seulement, une exonération équivalente est prévue en faveur des agriculteurs ou des syndicats agricoles, pour l'essence tourisme qu'ils utiliseront dans leurs travaux, à l'alimentation de moteurs dont la puissance n'excède pas 15 C. V, et qui ne sont pas agencés pour la consommation du carburant poids lourd ou de gaz-oil. L'exonération est, ici aussi, accordée à chaque viticulteur ou à chaque syndicat sous la forme d'un contingent qui devra être demandé avant le 30 septembre 1936.

Un décret, dont la publication est annoncée, fixera les conditions d'application de l'article 8 de la loi du 13 août.

DERNIÈRE HEURE

Aujourd'hui, 24 septembre, forte attaque de pourriture grise sur Aramon.

BULLETIN COMMERCIAL

LA SITUATION. — La récolte est de plus en plus déficitaire. On n'osait pas tout d'abord annoncer plus de 25 à 30 o/o de pertes ; et maintenant on accuse 40, 50 o/o et même un peu plus. Aussi les cours ont-ils fait un nouveau bond. On est nettement à 12 fr. le degré, et il est bien probable que les 13 et 14 fr. seront bientôt atteints, malgré la mise sur le marché des trois derniers dixièmes.

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — L'attention du commerce parisien a été accaparée, ces jours-ci, par la rapide évolution des événements au vignoble et par la vive répercussion qu'ils ont eue sur les prix.

Dans les entrepôts, la situation est demeurée calme et sans transactions importantes. La note dominante est la réserve. Certains se posent des questions sur la solidité du mouvement actuel à la propriété et, surtout, ils en envisagent sans agrément les conséquences sur la consommation. Par ailleurs, on veut voir la marchandise avant de se décider.

Pendant le mois d'août dernier, la consommation des vins dans Paris s'est élevée à 290.360 hectos, au lieu de 308.192 en juillet, et dans le reste de la Seine, à 505.052 hectos au lieu de 560.687. Le total pour août s'élève à 795.412 hectos qui, ajoutés aux 8.498.776 déjà soumis aux droits depuis le commencement de la campagne, représentent 9.294.188 hectos.

A fin août, le stock commercial était de 979.738 hectos à Bercy et à la Halle-aux-Vins, et de 2.016.158 dans le reste du département, soit 2.995.896 en tout. A fin juillet il était de 2.948.793 hectos, il a donc légèrement augmenté. A fin août 1935, les Entrepôts de Paris et de la banlieue contenaient 2.770.596 hectos de vins.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 14 septembre 1936	Cours du 21 septembre 1936
Vins rouges 8° à 10°.	4,00 à 4 fr. 50	9,00 à 9 fr. 50	10 à 10 fr. 25
Vins rouges 9°.....	logés 5 à 5 fr. 50		
Costières supérieur.	4,75 à 5 fr. 25	9,50 à 10 fr.	10,25 à 12 fr.
Costières sous-marc.	4,75 à 5 fr. 25		
Blanc de blanc			
Clairette.....		9.50 à 10 fr.	10,50 à 11 fr. 50
Rosé paillet gris....		9,50 à 10 fr.	logé : 11 à 12 fr.
Rouges moyens....		9 fr. 25	10 fr.

La diminution de récolte fait l'objet de toutes les conversations. Les plaines d'Aigues-Mortes à Lunel sont particulièrement éprouvées.

Marché très animé et très agité, en forte hausse comme on voit.

Bagnols-sur-Cèze. — Marché du 16 septembre. — Vin rouge, 8°5 à 10°, 9 fr. 50 le degré ; vin rouge, 10 à 11°, 10 francs le degré.

Récolte 1936. — Sous-marc, 9 fr. 25 le degré ; décuvé, 9 fr. 50 le degré ; logé décembre, 9 fr. 75 à 10 francs le degré.

Les vendanges à peine commencées, accusent un déficit important en quantité ; mais en compensation, augmentation de degré.

Marché très ferme, tendance à la hausse.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 15 sept. 1936	Cours du 22 sept. 1936
8°5 à 10°.....	5,00 à 5 fr. 50	enl. im. 9 à 9 fr. 50	vieux 10,25 à 11 fr.
9° prix moyen.....	enlèvem. sous-marc	9 fr. 50	nouv. sous marc
9° à 11°.....		logé : 9 fr. 50 à 10 fr.	10,50 à 11 fr.
Blancs de blancs....		9,25 à 10 fr.	logé : 11 à 11 fr. 50
12° à 14°.....			Rosé moy. 9°, 10 fr. 50
			Bl. de blanc 11 à 12 fr.

Les vendanges contrariées par les pluies tombées ces jours derniers battent leur plein. Le déficit est plus grand qu'on ne le pensait.

Sète. — *Chambre de Commerce* — Marché du 16 septembre 1936.

Vins de pays: rouge 1935, 9,25 à 10 fr. 00 le degré; rosé, 9,25 à 9 fr. 75 ; blanc, 9,50 à 10 fr. 25.

Vins d'Algérie rouge et rosé, 1935 : 12,00 à 13 fr. 25, l'hecto nu, quai Sète.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.* — Cote officielle des vins.

	Cours 1935	11 septembre 1936	18 septembre 1936
Rouges.....	4,25 à 5 fr. à retirer	8 fr. 75 à 9 fr. 25	9 fr. 75 à 10 fr. 50
Rosés et Blancs.....	pas daffaires	9,50 à 10 fr. 75	9,75 à 10 fr. 50
Vins log. nov.-déc..	signalées en logé	9,50 à 10 fr.	10 à 11 fr.

Hausse importante qui ne peut que continuer.

Nous pouvons signaler les affaires suivantes : près Quarante 2.000 hl. 10°3, 105 fr. logé novembre ; près Corneilhan 480 hl. 9°3, 100 fr. logé décembre ; près Gabian 310 hl. 10°2, 100 fr. logé novembre ; près Bassan 800 hl. 10°4, 102 fr. logé décembre ; près Cers 480 hl. 9°3, 93 fr. logé novembre.

Cave de Péret: a refusé une offre de 11 francs le degré pour ses vins rouges, et une offre de 12 francs le degré pour ses vins blancs.

Cave de Pinet: a refusé une offre de 11 fr. 50 pour 1.000 hectos de vin blanc et deux offres de 12 fr. chacune pour 1.000 hectos vin blanc.

Pomèrols. — La Cave Coopérative « Les Costières » de Pomérols, a refusé le prix de 12 francs le degré-hectolitre pour une partie de son vin blanc (de raisins blancs), dont la vendange n'est pas encore commencée.

Olonzac 20 septemb. De 10 à 11 fr. le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 20 septemb. 1936: vin rouge 1935, 10 à 10,50 le degré. Pour les logés décembre: 10,50 à 11 fr.

Narbonne. — Cote officielle du 17 septembre 1936.— Vins du Narbonnais 9,50 à 10 fr. 75 le degré ; moyenne des 9°, 9 fr. 75 le degré.

Les vendanges battent leur plein et les rendements sont lamentables. En revanche, la qualité sera remarquable.

Le commerce a fini par se rendre compte du déficit de la récolte 1936 ; il se porte franchement acheteur et les cours montent rapidement. Au marché de ce jour les affaires se sont traitées entre 10 fr. 50 et 11 fr. le degré.

Eau-de-vie de marc au-dessous de 70 degrés, 425 à 430 fr. les o/o degrés.

Carcassonne.— Cote officielle du 19 septembre 1936.— 8°5 à 11°, 9 fr. 50 à 10 fr. le degré ; moyenne des 9° : 9 fr. 75 le degré. Affaires logées : 10 à 11 fr. le degré.

Lézignan-Corbières. — Récolte 1935 : Minervois et Corbières, 9,50 à 10 francs le degré.

La Palme. — Les deux Caves coopératives ont refusé le prix de 11 (onze) francs le degré, récolte 1936, paiement total le 15 octobre.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

	Cours en 1935	Cours du 12 sept. 1936	Cours du 19 septemb. 1936
8°5 à 11°	Vins vieux, 4,25 à 4,75	8.75 à 9 fr. 25	9,50 à 10 fr. 50
13°	Vins nouveaux	9,25 à 10 fr.	pas d'affaires
11° à 12°	4,00 à 4,50		
12° à 13		moy. 9°, 9 fr. 00	moy. 9°, 10 fr.

— Le mouvement de hausse auquel nous faisions allusion la semaine dernière s'est accentué par suite du déficit croissant de la récolte.

Dans notre département, nous aurons de la peine à atteindre la moitié de la production de l'an dernier.

Le prix de 11 fr. est offert dans toutes les caves ; il se fait peu d'affaires, car en général, le propriétaire ferme sa cave aux courtiers, en attendant de connaître le résultat de ses vendanges.

SUD-OUEST. — **Lafrançaise.** — Vin, 9 francs le degré rendu à domicile, frais de régie en sus.

Nogaro. — Eau-de-vie d'Armagnac, 1.100 à 1.200 fr. ; eau-de-vie d'Armagnac vieille, 1.500 à 1800 fr. la pièce de 400 litres. Vin blanc, 27 à 28 francs ; vin rouge, 29 à 30 francs le degré.

ALGÉRIE. — Tendance très ferme. Cours à 12 fr. le degré pour les vins nouveaux à Oran et à 11 fr. 50 à Alger. Transactions rares par suite de la résistance de la propriété.

LES RAISINS

Paris. — Halles centrales. — Raisins Midi blanc, 160 à 270 ; noir, 180 à 220; œillade, 250 à 300 ; muscat, 300 à 420; chasselas Moissac avec sarment, 270 à 400 ; chasselas Moissac branché, 400 à 600 ; Espagne muscats, 200 à 450 fr. les 100 kilos.

Caumont. — Notre marché est de plus en plus surchargé, néanmoins les prix se maintiennent. Chasselas, dattiers et admirables varient de 200 à 220 fr. ; gros vert de 120 à 140 ; aramons, 120 francs les 100 kilos.

Clermont-l'Hérault. — Journée du 14 septembre. — Très petite quantité : œillades, 180 fr. les 100 kg. ; bourrets, 160 francs les 100 kilos.

Pujaut. — Marché aux raisins du 21 septembre. — Vendus, 55.000 kilos. Prix, 150 à 200 francs.

Port-Sainte-Marie. — Apport : 500 quintaux. Vente rapide, de 120 à 130 francs les 100 kilos.

Montauban. — Marché de gros du 15 : Raisins, 30.000 kilos, de 2 fr. 50 à 3 fr. 50 le kilo ; muscats, 2.000 kilos, de 2 fr. 50 à 3 fr. le kilo ; melons, 5.000, de 25 cent. à 1 fr. l'unité ; cornichons, 2 000 kilos, de 1 fr. 75 à 2 fr. le kilo.

TARTRES

Marché de Béziers du 18 septembre 1936.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate.....	2,20 à 2 fr. 30 le deg. casser.
Lies sèches acide tartrique.....	
— — 20 à 22 o/o —	pas de stock
— — au-dessus 50 o/o.....	manque
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique.....	3 fr. 20 — —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 50 francs de moins aux 100 k. environ. Tendance faible.

PAILLES ET FOURRAGES

Haute-Garonne. — **Saint-Gaudens.** — Fourrages : Foin, 17 à 19 fr. ; paille 16 à 18 fr., le tout le quintal.

Saint-Lys. — Marché du 9 septembre. — Cours pratiqués :

Blé, 112 fr. ; avoine, de 50 à 54 fr. ; orge, de 62 à 68 fr. ; maïs, de 90 à 100 fr. ; le tout l'hectolitre.

Villefranche-Lauragais. — Halle aux grains. — Blé à la taxe ; maïs de 82 à 86 fr. ; avoine grise, de 54 à 56 fr. ; avoine rouge, de 46 à 50 fr. ; paumelle, de 50 à 58 fr. ; orge, de 58 à 60 fr.

Saint-Gaudens. — Cours pratiqués : Froment, 98 à 100 fr. ; seigle, 80 à 82 fr ; avoine, 60 à 62 fr. ; maïs, 98 à 100 fr.

GRAINES FOURRAGÈRES

Castelnaudary. — Trèfle violet, 600 ; vesces de printemps, 110.

Mamers. — Trèfle violet, 350 à 400 ; blanc, 800 ; hybride, 750 ; luzerne de pays, 350 ; de Provence, 375 ; minettes écocossées, 300 ; vesces de printemps, 115 à 125 ; d'hiver 110 à 120.

Villefranche-Lauragais. — Sainfoin, de 3 fr. à 3 fr. 50 ; trèfle, 6 fr. ; esparcette, de 3 fr. 3 fr. 50, le tout le kilo.

Nîmes. — Trèfle violet, 500 ; incarnat, 175 ; luzerne de pays, 250 ; de Provence, 325 ; vesces de printemps, 115 ; d'hiver, 110.

Le Mans. — Trèfle violet, 375 à 500 ; incarnat, 100 à 150 ; blanc, 475 à 550 ; hybride, 628 à 725 ; luzerne de pays, 250 à 325 ; dito de Provence, 425 à 475 ; minettes en cosses, 140 à 160 ; dito écossées, 230 à 260 ; vesces de printemps, 95 à 125 ; dito d'hiver, 105 à 125.

Nogent-le-Roi. — Trèfle incarnat, 140 fr.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 13 au samedi 19 septembre 1936

	TEMPÉRATURE 1936 maxima	TEMPÉRATURE 1936 minima	TEMPÉRATURE 1935 maxima	TEMPÉRATURE 1935 minima	PLUIE 1936 mill.	PLUIE 1935 mill.
Angers						
Dimanche..	20.6	10.8	23.2	10.4	«	«
Lundi.....	21.4	15.0	15.2	12.8	6.6	4.1
Mardi.....	«	«	19.8	9.8	«	«
Mercredi...	21.8	14.4	22.6	8.4	1.6	«
Jeudi.....	22.0	17.6	21.6	14.8	trac.	3.6
Vendredi...	29.2	17.2	21.4	13.0	1.0	1.4
Samedi.....	26.4	15.6	22.8	17.2	«	2.2
Total ...					78.8	95.8
Angoulême						
Dimanche...	21.4	12.0	26.9	10.4	3.4	«
Lundi	21.2	13.6	22.9	13.1	trac.	1.7
Mardi	«	«	22.3	13.2	«	11.0
Mercredi....	22.4	14.0	23.4	8.3	0.5	»
Jeudi.....	25.0	14.5	18.2	15.4	«	9.4
Vendredi...	27.8	13.4	20.1	11.6	«	0.1
Samedi.....	25.1	14.8	21.2	15.4	«	trac.
Total.. .					89.3	228.0
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	49.4	12.4	22.0	6 8	trac.	»
Lundi	22.4	10.2	20.7	5.7	«	trac.
Mardi.....	«	«	20.7	9.0	»	»
Mercredi....	17.4	10.0	25.0	6.3	»	»
Jeudi.....	23.0	15.0	21.4	14.0	«	3.0
Vendredi...	24.4	10.6	24.6	13.2	trac.	trac.
Samedi.....	22.8	12.3	24.7	9.0	»	»
Total....					106.2	153.8
Bordeaux						
Dimanche ..	21.5	11.3	29.7	13.0	0.5	«
Lundi	21.3	12.9	21.0	18.0	0.2	7.2
Mardi.....	«	«	22.6	15.8	»	trac.
Mercredi ...	23.9	14.2	23.0	10.4	trac.	«
Jeudi.....	27.1	9.8	20.4	15.3	»	16.3
Vendredi..	28.5	12.1	23.0	10.4	»	trac.
Samedi.....	26.0	17.1	24.0	13.5	»	«
Total....					89.9	192.9
Toulouse						
Dimanche ..	22.0	13.6	30.0	12.6	1.7	»
Lundi	24.0	10.8	21.0	18.1	»	2.1
Mardi.....	«	«	21.5	15.5	»	»
Mercredi ...	23.4	13.9	26.0	12.7	»	»
Jeudi.....	26.2	14.2	17.1	16.8	»	38.5
Vendredi ..	28.6	13.1	21.9	12.4	»	«
Samedi.....	26.7	17.9	26.0	11.6	«	»
Total....					87.4	149.5
Perpignan						
Dimanche...	24.5	17.4	28.4	16.8	trac.	«
Lundi	30.6	15.1	25.6	17.9	»	«
Mardi.....	«	«	26.6	18.9	«	«
Mercredi ..	27.6	17.8	24.2	16.3	«	»
Jeudi.....	30.1	18.8	22.0	20.7	«	88.3
Vendredi ...	26.1	16.6	20.4	14.2	»	21.2
Samedi.....	2.55	19.2	25.7	14.6	1.2	»
Total....					23.0	149.0

	TEMPÉRATURE 1936 maxima	TEMPÉRATURE 1936 minima	TEMPÉRATURE 1935 maxima	TEMPÉRATURE 1935 minima	PLUIE 1936 mill.	PLUIE 1935 mill.
Mourmelon						
Dimanche ..	17.8	11.8	18.2	6.6	trac.	»
Lundi	21.1	12.4	18.2	6.8	3.0	»
Mardi.....	»	»	18.6	6.4	»	»
Mercredi ...	17.9	12.4	20.0	4.0	»	»
Jeudi.....	19.8	7.2	24.0	6.8	»	»
Vendredi ...	22.3	8.5	20.5	14.0	»	»
Samedi.....	24.2	7.8	22.2	15.6	»	»
					96.5	109.4
Dijon						
Dimanche...	19.1	10.8	20.0	9.4	»	»
Lundi	22.0	10.7	20.4	7.4	2.1	«
Mardi	»	»	19.3	8.4	«	8.9
Mercredi....	22.2	11.9	22.0	6.7	»	4.6
Jeudi.....	21.1	8.0	24.6	9.3	»	2.1
Vendredi...	23.7	12.0	24.5	12.2	1.6	1.2
Samedi.....	25.1	9.0	22.8	14.0	»	«
					147.6	117.4
Lyon						
Dimanche ..	20.5	11.8	20.7	8.0	trac.	»
Lundi	25.6	9.3	22.3	7.5	trac.	«
Mardi.....	»	»	19.7	13.0	«	4.1
Mercredi....	20.5	12.0	23.4	7.0	0.8	28.3
Jeudi.....	23.1	9.7	22.7	15.4	«	«
Vendredi...	23.9	13.8	26.0	13.2	0.7	«
Samedi.....	27.1	10.9	26.9	15.6	«	«
					102.7	179.1
Marseille						
Dimanche ..	24.2	16.3	27.7	15.1	«	»
Lundi	25.6	13.0	27.8	13.2	»	trac.
Mardi.....	«	»	25.3	15.0	«	0.2
Mercredi ...	25.2	15.8	25.6	12.9	«	«
Jeudi.....	29.4	16.7	25.8	14.2	«	«
Vendredi..	34.6	9.6	24.8	14.0	«	trac.
Samedi.....	26.1	15.6	26.9	28.4	0.6	«
					7.6	60.2
Cuers						
Dimanche ..	»	»	27.9	10.8	«	«
Lundi	»	«	28.1	10.8	»	»
Mardi.....	»	»	28.0	15.0	«	«
Mercredi ...	«	«	27.0	12.8	»	1.2
Jeudi.....	«	»	22.7	8.7	«	«
Vendredi ..	»	»	25.8	13.6	»	«
Samedi.....	»	«	25.8	11.6	»	trac.
					«	93.3
Montpellier						
Dimanche...	26.9	16.5	24.1	13.9	«	0.8
Lundi	24.5	16.2	24.3	13.2	11.0	»
Mardi.....	25.7	12.2	26.2	12.2	0.3	«
Mercredi ..	24.8	13.5	23.2	13.2	»	«
Jeudi.....	»	10.0	27.0	10.9	«	«
Vendredi ...	»	»	30.3	14.5	«	«
Samedi.....	»	»	23.7	11.9	»	«
					83.9	115.1

Observations. — Eté.